

# *Koude buffetten:*

*Vanaf 12 personen*

## **Buffet Klassiek:**

- Zachtgegarde zalm belle-vue
- Garnaltjes uit de Noordzee in een tomaatje
- Opgevulde eitjes
- Combinatie van tonijn en perzik
- Meesterlijke ham met aspergepuntjes
- Kippenboutje met een fruitige salsa
- Pastei van het huis met ajuinconfituur

**Prijs buffet: €15,00 p.p.**

## **Buffet Tradition:**

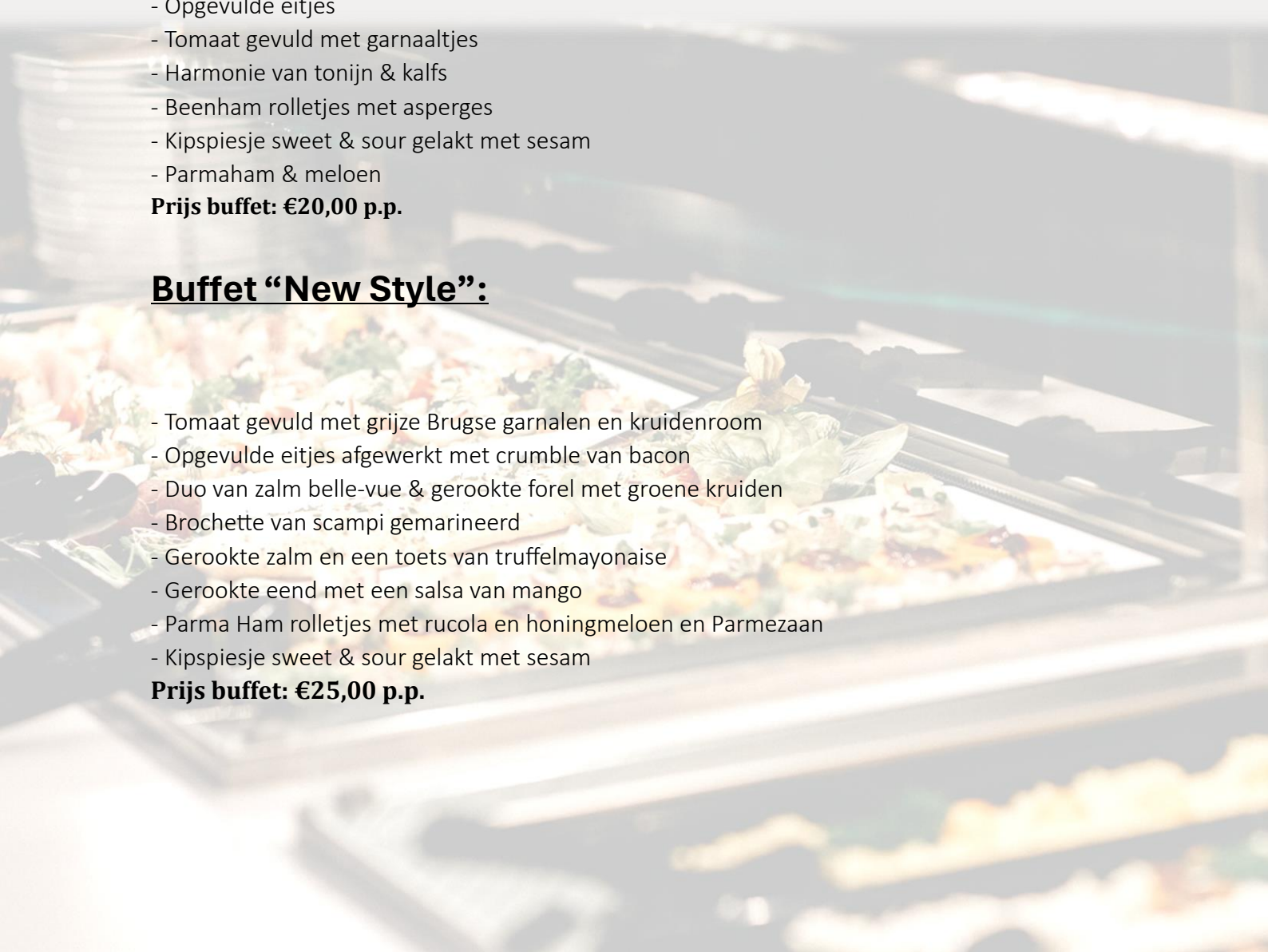
- Zachtgegarde zalm belle-vue
- Opgevulde eitjes
- Tomaat gevuld met garnaltjes
- Harmonie van tonijn & kalfs
- Beenham rolletjes met asperges
- Kipspiesje sweet & sour gelakt met sesam
- Parmaham & meloen

**Prijs buffet: €20,00 p.p.**

## **Buffet "New Style":**

- Tomaat gevuld met grijze Brugse garnalen en kruidenroom
- Opgevulde eitjes afgewerkt met crumble van bacon
- Duo van zalm belle-vue & gerookte forel met groene kruiden
- Brochette van scampi gemarineerd
- Gerookte zalm en een toets van truffelmayonaise
- Gerookte eend met een salsa van mango
- Parma Ham rolletjes met rucola en honingmeloen en Parmezaan
- Kipspiesje sweet & sour gelakt met sesam

**Prijs buffet: €25,00 p.p.**



## **Buffet “Royale surprise”:**

- Halve kreeft met sherry tomaat en rode ui
- Zacht gegaarde zalm belle-vue
- Platte oesters op een bedje van zeewier
- Garnaltjes uit de Noordzee in een tomaatje
- Spiesje van kort gegrilde Sint-Jacobsvruchten met erwtenmousse
- Symfonie van gerookte paling & zalm
- Duet van Pecorino kaas & Italiaanse ham met rucola
- Huis gerookte eend
- Vitello met een twist

**Prijs buffet: €40,00 p.p.**

***Onze koude buffetten zijn steeds aangevuld met een saladebar, aardappel- & pastasalade, cocktailsaus & mayonaise en brood & boter.***

